Busca este producto en Gatoo.es

# www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

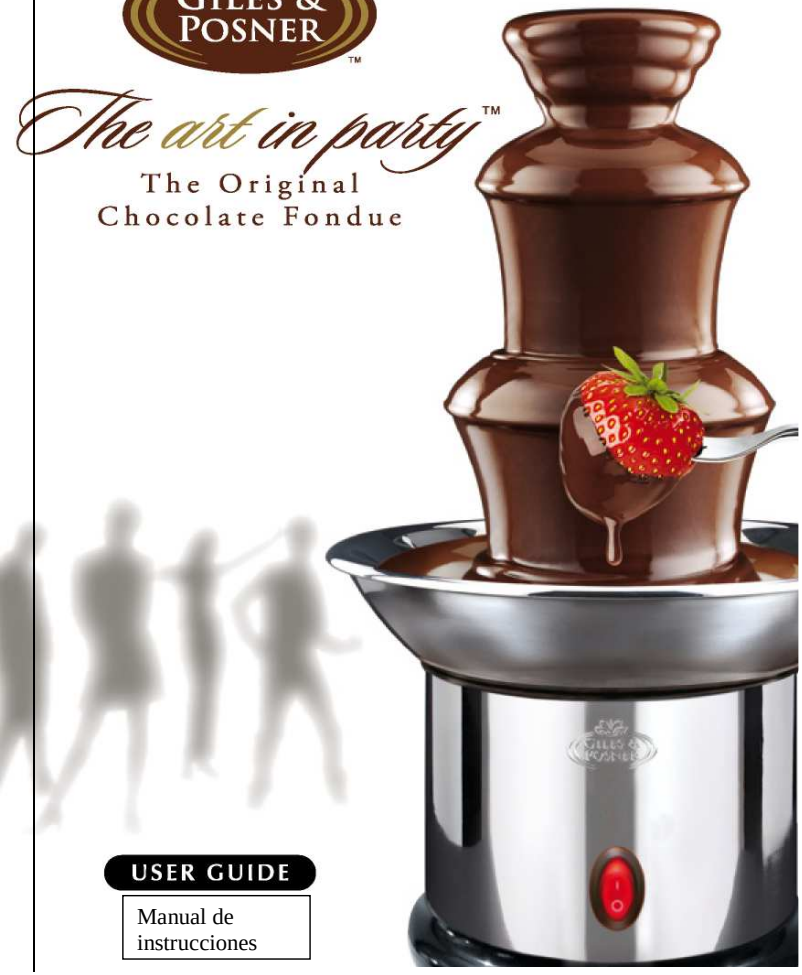
MINI PREMIER

DESSERT FOUNTAIN

GILES & POSNER™

*The art in party*™

The Original
Chocolate Fondue



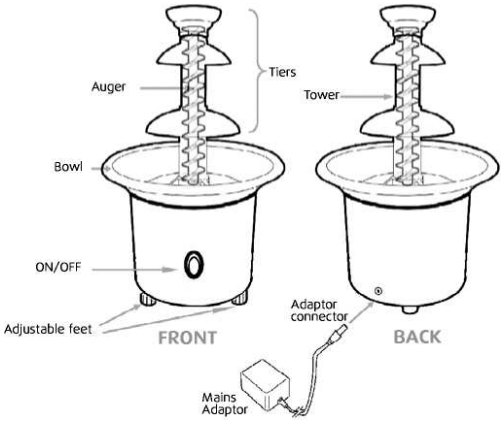
**USER GUIDE**

Manual de instrucciones

# PRESENTACIÓN

**Gracias por haber elegido una fuente doméstica Giles & Posner. Este breve manual le permitirá adentrarse en una amena experiencia culinaria, le sugerirá apetitosas coberturas y le mostrará lo sencillo que es conservar su fuente en buen estado.**

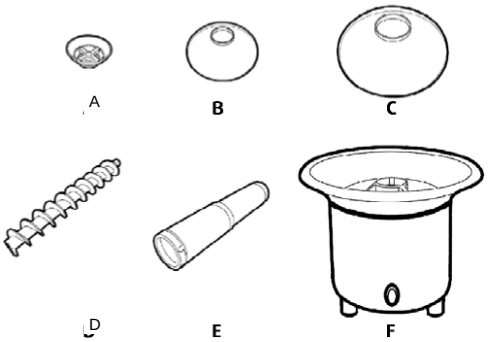
**Le mostraremos, en primer lugar, el contenido de la caja y el montaje de los distintos componentes.**




Especificaciones:

- Altura: 320 mm
- Ancho: 180 mm
- Peso: 1,36 kg
- Capacidad: 500 g de chocolate fundido
- Sistema eléctrico:
  Voltios: AC12V-50Hz
  Amperios: 1600mA
  Vatios: 19w
- Compacto

Auger: sinfín
Bowl: tazón
Adjustable feet: patas ajustables
Tiers: discos
Tower: columna
Adaptor connector: clavija del adaptador
Mains adaptor: adaptador de corriente
FRONT: parte delantera
BACK: parte trasera




Elementos de montaje:

A: Disco superior
B: Disco central
C: Disco inferior
D: Sinfín
E: Columna
F: Base del motor

# Antes de nada: montar la fuente

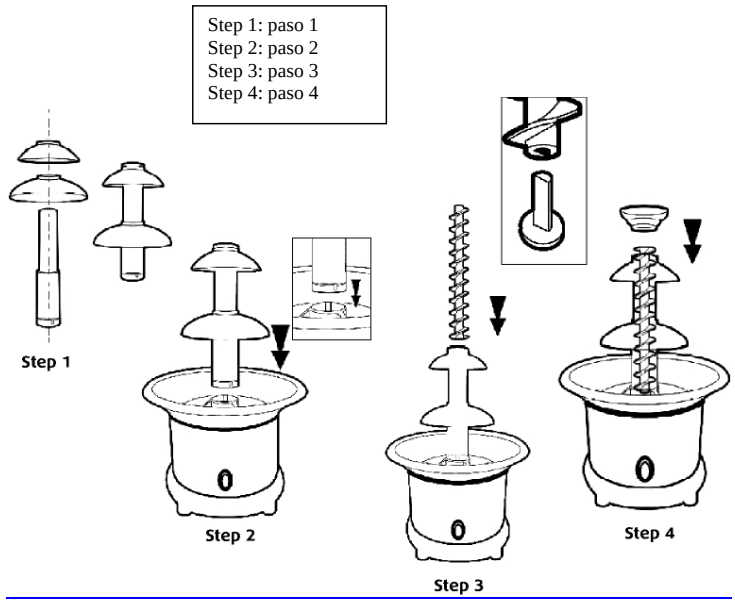
La fuente se monta con gran facilidad.

Paso 1: coloque los dos discos en la torre. El disco inferior debe quedar debajo, seguido del disco central.

Paso 2: introduzca la columna en el conector que hay en la parte superior de la base principal.

Paso 3: coloque el sinfín en el centro de la base y asegúrese de que la muesca encaja en el agujero semicircular.

Paso 4: coloque el disco superior (el más pequeño) en último lugar. Ya puede usar su fuente de chocolate.



# Preparativos

Ponga la fuente en una superficie plana y estable, donde tenga a mano una fuente de alimentación o un cable alargador. Para que funcione bien, la fuente debe estar totalmente nivelada; para ello, ajuste las patas de la base según sea necesario.

## Preparar el chocolate

Es hora de preparar el chocolate. Antes de colocarlo en el tazón de la fuente, deberá fundirlo. Lo más rápido y cómodo es fundir el chocolate en un horno microondas, aunque también puede hacerlo al baño María. Para conseguir una bonita cascada en la fuente Mini Premier, se recomienda utilizar entre 400 y 800 g de chocolate. Con esa cantidad podrá servir hasta 6 porciones.

## Microondas

Si utiliza chocolate *Luxury Fondue* de Giles & Posner en bolsas aptas para el microondas, siga las indicaciones del envase.

Si utiliza otra marca, trocee el chocolate, colóquelo en una taza e introdúzcalo en el microondas. Déjelo fundirse durante 1 minuto a potencia media (microondas de 800 W); remuévalo después. Vuelva a meterlo en el microondas y déjelo otro minuto más; compruebe cómo está. El chocolate debe estar fundido completamente, tener una textura muy fina y resbalar fácilmente cuando se deja caer con una cuchara. Añada un poco de aceite vegetal al chocolate para que emane aún con mayor fluidez. Para más detalles, véase la página 4.

## Baño María

Coloque el chocolate en una taza o cuenco resistente al calor. Ponga el cuenco en un cazo grande con agua caliente a fuego lento. Mueva el chocolate constantemente hasta que se funda del todo, con cuidado de que no se pegue ni se queme.

Añada un poquito de aceite vegetal para hacerlo más fluido. Las cantidades se indican en la página 4.

Es importante que no añada agua al chocolate, ni otro líquido que contenga agua, ya que el chocolate se endurecería y dejaría de fluir.

## Incorporar el chocolate a la fuente

Conecte la clavija del adaptador de red a la base de la fuente, y el adaptador a una toma de corriente. Disponga a su alcance los alimentos que desea bañar en la cascada. Vierta el chocolate fundido en medio del tazón de la fuente, en la base del sistema de discos. Encienda la fuente de chocolate. Al llevar el eje espiral el chocolate hacia arriba, el chocolate empieza a caer en cascada por encima de los discos y comienza a desprenderse ese irresistible aroma del chocolate templado.

**Con formato:** Sangría: Izquierda: 0,25 cm

**Eliminado:** ¶

Eliminado: .....

# Sugerencias culinarias

La fuente es una invitada estupenda en todas las fiestas o reuniones familiares. El baño de chocolate como cobertura es, sin duda, uno de los más populares; sin embargo, también puede incorporar a la fuente otro tipo de salsas, dulces o saladas. Le ofrecemos a continuación algunas ideas al respecto.

## Baño de chocolate

Posibilidades:

- Esponjitas y delicias turcas, caramelos ingleses (*fudge*) y panales de miel.
- Fruta entera, como las fresas y las cerezas.
- Fruta en rodajas, como el mango, el kivi y la naranja.
- Galletas, como los *amaretti* o similar.
- Profiteroles.

## Otras salsas para la cobertura

Otra deliciosa idea para su fuente consiste en utilizar una salsa de fruta que se habrá calentado previamente en el microondas o en una hornilla.

Y si desea poner en práctica una idea totalmente diferente, utilice una salsa de queso, una salsa barbacoa, o una de chile dulce, de consistencia ligera y previamente calentada. Puede utilizar este tipo de salsas para bañar:

- Carne de cerdo, de ternera o de pollo cocinada y troceada; pescado o gambas.
- Lo anterior, pero rebozado, como la tempura japonesa, por ejemplo.
- Verdura cocinada y troceada.
- Distintos tipos de pan, naturales o con algún sabor.

# Limpieza y cuidado de la fuente

La fuente está concebida para un uso fácil y una cómoda limpieza. Antes de limpiarla, apáguela y desenchúfela.

Quite el chocolate que haya podido quedar en el tazón. Debe ponerlo en una bolsa de plástico o en otro tipo de envase desechable antes de tirarlo a la basura. No vierta nunca el chocolate en un desagüe o por el inodoro , ya que podría obturar la tubería al endurecerse.

Deje que la fuente se enfríe. Con un trapo suave o con un paño de papel húmedo, elimine todo el chocolate del tazón y de los bordes.  No use productos ni esponjas abrasivos; pueden dañar el acero inoxidable de la fuente.

La base de la fuente contiene componentes eléctricos; por lo tanto, no la sumerja nunca en el agua ni la introduzca en el lavavajillas. En cuanto al eje espiral y el sistema de discos, puede lavarlos tranquilamente a mano con agua templada y jabón. Enjuáguelos después y séquelos con un paño de papel o un trapo suave.

# Solución de problemas

La fuente de chocolate Giles & Posner ha sido concebida bajo criterios de gran fiabilidad, sin problemas de funcionamiento. Si, excepcionalmente, detectara algún tipo de problema, pruebe a hacer lo siguiente:

| Problema | Posible causa y solución |
|---|---|
| El chocolate gotea, no fluye | El chocolate está demasiado espeso. Añada un poco de aceite vegetal.<br>O bien:<br>La fuente no está nivelada. Compruebe que la superficie es estable.<br>Ajuste las patas de la base.<br>O bien:<br>Compruebe que hay por lo menos 800 g de chocolate fundido en el tazón. |
| El chocolate no cae parejo por todos lados | La base no está nivelada. Compruebe que la superficie es estable.<br>Ajuste las patas de la base. El chocolate<br>debe estar repartido por igual en el tazón. |
| El chocolate cae de forma intermitente o deja de caer a veces | Puede que haya algo de comida bloqueada en la base del sistema de discos. Retire los trozos de comida. |
| El chocolate cae despacio, no llega al disco inferior | Ha podido entrar aire en el eje espiral o en el sistema de discos. Apague la fuente, espere unos minutos y vuelva a encenderla. |
| El chocolate está demasiado espeso y no cae. | Quizás la temperatura ambiente es muy baja, o bien hay una corriente de aire. Añada aceite<br>vegetal para diluir el chocolate. |

# Medidas de seguridad

A la hora de utilizar la fuente de chocolate, observe en todo momento las recomendaciones de seguridad habituales:

- En primer lugar, lea el presente manual de instrucciones.
- La fuente debe estar siempre nivelada para que funcione bien.
- Mantenga los dedos y otros objetos alejados del tazón de la fuente cuando esté en funcionamiento. Compruebe periódicamente que no se haya quedado comida en el tazón; podría bloquearse la fuente.
- Bañe los alimentos en el tazón sin hacer presión.
- No deje la fuente sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- No toque ni mueva el eje espiral cuando está funcionando.
- Los niños no deben utilizar la fuente sin la supervisión de un adulto.
- No mueva la fuente cuando está funcionando.
- Mantenga la fuente y el cable alejados de las superficies calientes.
- No se recomienda utilizar la fuente al aire libre.
- No dé a la fuente usos distintos a los indicados en este manual.
- No arme ni desmonte el sistema de discos ni el eje espiral si el motor está funcionando. Apague primero la fuente y desenchúfela.
- No coloque la base de la fuente, ni el cable, dentro del agua o de otros líquidos; no la introduzca en el lavavajillas.
- Antes de limpiarla, apáguela y desenchúfela.
- Para reducir los riesgos por tropiezos, la fuente incorpora un cable corto. Asegúrese de que la especificación eléctrica del cable es igual o mayor que la indicada para la fuente.
- No utilice cables ni conexiones con desperfectos. Si está bajo garantía, devuélvalos a su proveedor; para ello, siga las indicaciones de la pág. 10.

Eliminado:

Eliminado:

## 12 meses de garantía.
## Guarde la garantía junto con la factura.

Su fuente está concebida para una utilización y sin problemas de funcionamiento. A partir de la fecha de compra, y por un periodo de 12 meses, la fuente está bajo garantía ante posibles defectos mecánicos y eléctricos, siempre y cuando le haya dado un uso exclusivamente doméstico, haya respetado las indicaciones de este manual, haya utilizado la corriente apropiada y no la haya desmontado ni dañado.

Le rogamos que rellene los espacios en blanco; tendrá así una referencia de su fecha de garantía. Añada su factura y guárdela en un lugar seguro por si la necesitara en el futuro. Sería conveniente que el proveedor pusiera su sello también en la contraportada del presente manual.

Si ha comprado la fuente por correo, guarde todos los documentos recibidos en la entrega.

Para registrar su garantía con nosotros, sírvase completar la orden siguiente, córtela y envíenosla a: Table Fountain Warranty Registration, Giles & Posner Limited, Unit 11, Orbital 25 Business Park, Dwight Road, Watford, WD18 9DA. Esta garantía no afecta de ninguna manera a sus derechos según la normativa vigente .

### Fuente de postre Mini Premier – Giles & Posner

Comprada en:

.....

Fecha de compra:

.....

## Cómo proceder en caso de fallos durante el periodo de garantía

Si ha comprado la fuente en un establecimiento minorista:

Devuélvala al establecimiento minorista junto con su recibo para que se la cambien.

Si la ha comprado en la página Web de Giles & Posner:

Visite nuestra página web www.gilesandposner.com y siga las indicaciones para la devolución de productos.

Si la ha comprado por correo o en línea a través de otro establecimiento comercial:

Diríjase al establecimiento o visite la página web donde la compró y siga las indicaciones para devolver el producto y pedir que se lo cambien.

## Compra no deseada Cómo efectuar la devolución:

Si la ha comprado en la página web de Giles & Posner:

Siempre que la fuente esté completamente nueva y en su embalaje original, con gusto procederemos a su devolución. Para hacer efectiva la devolución, presente los documentos pertinentes dentro del plazo de 14 días a partir de la fecha de compra. Visite nuestra página web www.gilesandposner.com y siga las indicaciones para la devolución de productos.

Si ha comprado la fuente en otro establecimiento:

Diríjase a ellos para averiguar su política de devoluciones y siga sus indicaciones.

## Registrar la fuente

Suminístrenos la información de su compra para que podamos registrar el inicio de su garantía por 12 meses. Le rogamos completar el siguiente formulario en letras mayúsculas. Nuestra dirección se encuentra estampada en el reverso del formulario.

☐ Sr. ☐ Sra. ☐ Srita.
Apellido Nombre
Dirección
Código postal
Teléfono Móvil
Correo electrónico

**Su fuente de postre Mini Premier**
¿Cuándo compró la fuente? ☐ Día ☐ Mes ☐ Año

¿La compró para usted? ☐ Sí ☐ No ¿Se la regalaron? ☐Sí ☐ No
¿La adquirió de algún otro modo? ☐ Sí ☐ No
¿Dónde obtuvo información por primera vez sobre nuestras fuentes de mesa?
☐Periódicos ☐Sitio Web ☐Demostración ☐Catálogo ☐Amigos/recomendación

Para mayor información sobre la gama de fuentes Giles & Posner™ para uso doméstico y comercial, y sobre nuestra amplia selección de productos de chocolate especial para fondue, visite nuestra página:

www.gilesandposner.com

**Nuestra gama de fuentes domésticas**

**Nuestra gama de fuentes comerciales**

Dealer stamp

**Giles & Posner Limited**
Unit 11, Orbital 25 Business Park, Dwight Road, Watford, WD18 9DA.

Giles & Posner (departamento de pedidos): llame al 0871 376 9903 www.gilesandposner.com

© Copyright 2007 Giles & Posner Limited. Todos los derechos reservados.

**Código de campo cambiado**